

RIS

- Gęstość **26.6 BLG**
- ABV **12.6 %**
- IBU **69**
- SRM **68.4**
- Styl **Russian Imperial Stout**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (76.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Jęczmień palony | 0.24 kg (3.3%) | 55 % | 985 |
| Ziarno | Chocolate Malt (UK) | 0.3 kg (4.2%) | 73 % | 887 |
| Ziarno | Special B Castle | 0.18 kg (2.5%) | 70 % | 350 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.35 kg (4.9%) | 68 % | 601 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.23 kg (3.2%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Fawcett - Pale Chocolate | 0.25 kg (3.5%) | 71 % | 600 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.12 kg (1.7%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 100 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 118 ml | Fermentis |